

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение
«Школа кадетского движения
города Ижевска имени почетного
гражданина города Ижевска, кавалера
трех орденов Мужества, полковника
Матвеева Олега Дмитриевича»



Огдышетонъя муниципал
ужьюрт
«Ижкарлен сие-дано гражданинэн
куинь
Мужество орденлен кавалерез
полковник
Матвеев Олег Дмитриевич
нимо кадет движения школа»

Буммашевская ул., д. 50, г. Ижевск, Удмуртская Республика, 426060
тел/ факс (3412) 45-20-40, e-mail: cadet_school_izhevsk@mail.ru

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзной организации
МБОУ «КШ»

Булга Е.Н. Благодатских
Протокол № 4 от 18.02.2022г

СОГЛАСОВАНО:

Протокол № 4 от 18.02.2022г.
Заседания совета родителей

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом МБОУ «КШ»
Протокол № 4 от 18.02.2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «КШ»



Н.А. Горяйнова
Приказ № 112 от 18.02.2022г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

Ижевск – 2022г

Положение о бракеражной комиссии МБОУ «КШ»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 года № 0848, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.08 года № 45 об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409 - 08.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

1.3. Бракеражная комиссия создается в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требования.

1.4. В состав бракеражной комиссии могут входить представители администрации, родительской общественности, социальный педагог, ответственный за организацию питания в школе, штатный медицинский работник.

1.5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.

1.6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.

2. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

2.1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;

2.2. обеспечивать оказание услуг инвалидам в доступном для них формате с учетом нарушений функций их организма.

2.3. осуществлять контроль за работой столовой:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

3. Бракераж пищи.

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.5. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в СЭС, в пищевую лабораторию.

3.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; храниться бракеражный журнал у шеф-повара.

3.7. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, шеф-повар, повар столовой.

3.8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

- ✓ Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- ✓ Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).
- ✓ Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
- ✓ Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

3.7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

3.8. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других, нештучных блюд и изделий, путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.3. проверять выход продукции;
- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Положение разработала
заместитель директора по УВР

